

シェフパティシエ専門学校

調理製菓技術科（2年制）

1. アドミッションポリシー

- ・食の業界で働く事に強い意志を持つ人
- ・調理に関する知識と技術を習得して食の業界で活躍したい人
- ・二年間で高度な専門技術を習得して食の業界で活躍したい人

2. カリキュラムポリシー

- ・食の業界で活躍できるように、自ら課題を見つけて行動できる、現場の知識と技術・技能を高めるカリキュラムを提供します。
- ・調理師として必要な「調理・製菓知識」や「調理・製菓技術」を学び、定期試験や実技試験を通じて習得します。
- ・調理実務・サービスの実務体験、病院等における集団調理の実務体験、接客実務を学び実践的な現場の流れ、役割分担、運営の流れを理解します。

3. ディプロマポリシー

- ・食の業界人として、礼節を持って自主的に行動し、幅広いジャンルで活躍できる衛生知識と専門技術を備えている。
- ・厚生労働省指定「国家資格調理師免許」のカリキュラムを履修。